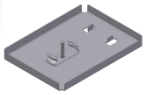
Soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO



Lors de tout dysfonctionnement ou dégât, l'appareil ne doit pas être mis sous pression.
Risque d'incendie ! Possibilité de frire uniquement ***dans le mode de cuisson « friture flottante »***[*)].

Attention, surface chaude !

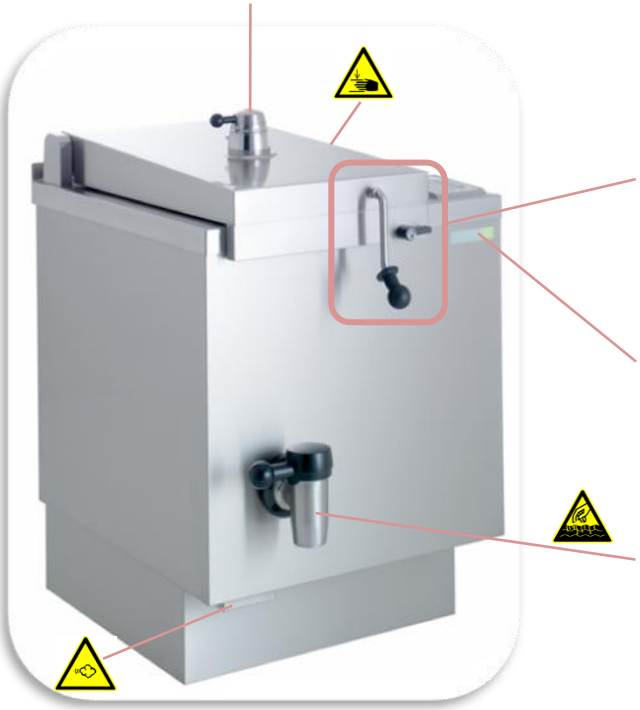
Attention, surface chaude qui doit être touchée !
Manipuler les éléments de commande par les poignées prévues à cet effet.

Attention, émission de vapeur !
De la vapeur peut s'échapper de toutes les ouvertures de l'appareil.

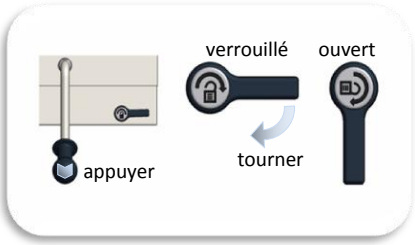
Attention, risque de blocage ou de pincement !

L'appareil doit toujours être utilisé sous surveillance, à l'exception des modes de cuisson avec « chaleur humide ».

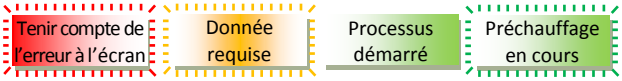
Pendant la cuisson, la tôle de chicane doit être correctement fixée sur la soupape de sécurité multifonctionnelle ELRO !



Fermeture de sécurité ELRO



Affichage de l'état du processus



Vanne de vidange ELRO[*)]

Observer les repères de remplissage
repère de remplissage maximal
Seulement pour le mode de cuisson « friture flottante »
repère de remplissage max. pour matières grasses
repère de remplissage min. pour matières grasses

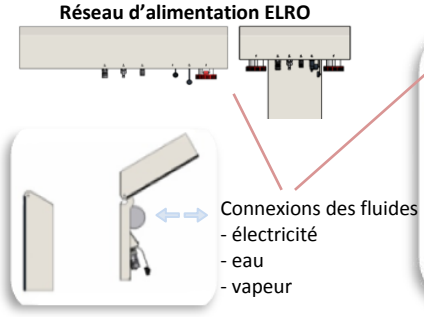
Basculement, élévateur automatique, dispositif d'abaissement et de levage[*)]

Attention, risque de blocage ou de pincement ! Avant chaque manipulation, s'assurer que l'espace entre la cuve de cuisson et la console est libre.

Risque de brûlure ! Lors de tout basculement involontaire ou saccadé, des aliments ou des matières grasses brûlantes peuvent déborder.

Ne pas déplacer l'appareil mobile lorsqu'il est plein !

Réseau d'alimentation ELRO



Nettoyage

Mettre au préalable l'appareil hors tension !

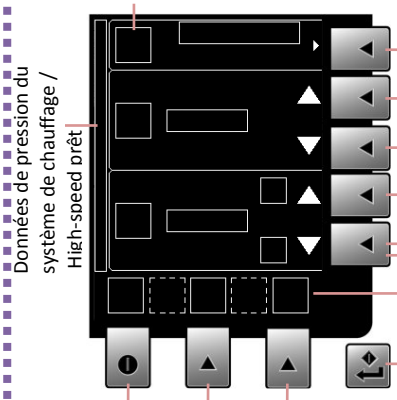
[*)] Options

ELRO QCS

Livre de cuisine

Modes de cuisson

Touches de sélection



Procédure Modes de cuisson

1. 4 sec ⇒ enclencher
2. Bref ⇒ menu principal
3. Sélectionner le mode de cuisson
4. MARCHE / ARRET
5. Sélectionner les options

Température / Frémissement		
1 - 99 °C	1-9	100 – 250°C

6. Réglages

Température à cœur	Marche continue	Temps
1 - 100 °C	--.--.-- (marche continue)	0:00:00 - 24:00:00

7. Démarrer
8. Annuler avec ESC

Procédure Livre de cuisine

1. 4 sec ⇒ enclencher
2. Bref ⇒ menu principal
3. ⇒ *Programme de cuisson/programme de cuisson fixe
4. Démarrer

Procédure **Modifier un programme de cuisson**

1. 4 sec ⇒ enclencher
2. Bref ⇒ menu principal
3.
4. Entrer le code utilisateur
5. Sélectionner le programme

6. Réglages

7. ou
8. Entrer le nom

Modes de cuisson

- Mode de cuisson manuel
- Cuisson
- Cuisson sous pression Vital
- Rôtissage
- Cuisson sous pression Vital douce
- Verrouillage du clavier 3x/sec touche correspondante

Options

- Signal sonore
- Préchauffage
- Optitherm
- High-speed
- Démarrage préréglé

Réglages

- Température
- Frémissement
- Temps
- Température à cœur*)
- Refroidissement du couvercle

Info

- Info
- SAV ELRO
- Logiciel/disque dur

Livre de cuisine

- Livre de cuisine
- Effacer une phase de cuisson
- Ajouter une phase de cuisson
- Editer une phase de cuisson
- Effacer un programme de cuisson
- Sauvegarder
- Del Effacer
- EDIT Editer

Modes de cuisson spéciaux

- Friture flottante*)
- WDS*)
- Autolift*)
- Autolift Pastamat*)
- Autolift Fritomat*)
- High-speed*)

Réglage des services

- Contraste
- Langue
- Code utilisateur programmes de cuisson
- Date
- Fuseau horaire
- Unité de volume
- Type de signal sonore
- Message d'erreur

*) Options